

VORSPEISEN

Hausgemachte Suppen – frisch zubereitet

Tagessuppe	8.50
Bouillon mit Flädli	9.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernen	12.50
Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum	14.50

Salate & Vorspeisen

Nüsslisalat mit Weininger Freiland-Ei, Croûtons und Speck	14.50
Nüsslisalat mit Weininger Freiland-Ei	12.50
Salatschüssel «nach Art des Küchenchefs»	15.50
Eierschwämmli mit Kräutern auf Toast mit Salatgarnitur	17.50
Rindstatar garniert, serviert mit warmem Toast und Butter	24.50

Hausgemachte Salat-Saucen: Französisch-, Italienisch- oder Senf-Dressing



Dezember-Hit

Wildgeschnetzeltes an Grapparosinensauce, hausgemachte LINDE-Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

41.50 (anstelle 46.50)



Monatswein

Loidana 2021
Spanien, Priorat DOQ
Traubensorte: Garnacha Tinta
Carignan, Cabernet Sauvignon

8.50/10cl
47.00/75cl

